11/10 613-09-05 772598 REV.0

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA

Panificadora Prime 2

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Introdução

Parabéns pela escolha da Panificadora Prime 2 Britânia, um produto com a qualidade de uma empresa com mais de 50 anos de tradição.

Neste manual você irá encontrar informações para a sua segurança e para a correta utilização da sua panificadora.

A panificadora é muito fácil de ser utilizada e oferece variadas opções de receitas. Entretanto, é importante ler o capítulo “Utilizando sua panificadora” para obter sucesso nas receitas.

Não jogue fora este Manual de Instruções, guarde para futuras referências. Nele você irá encontrar informações importantes para a manutenção e limpeza de seu produto.

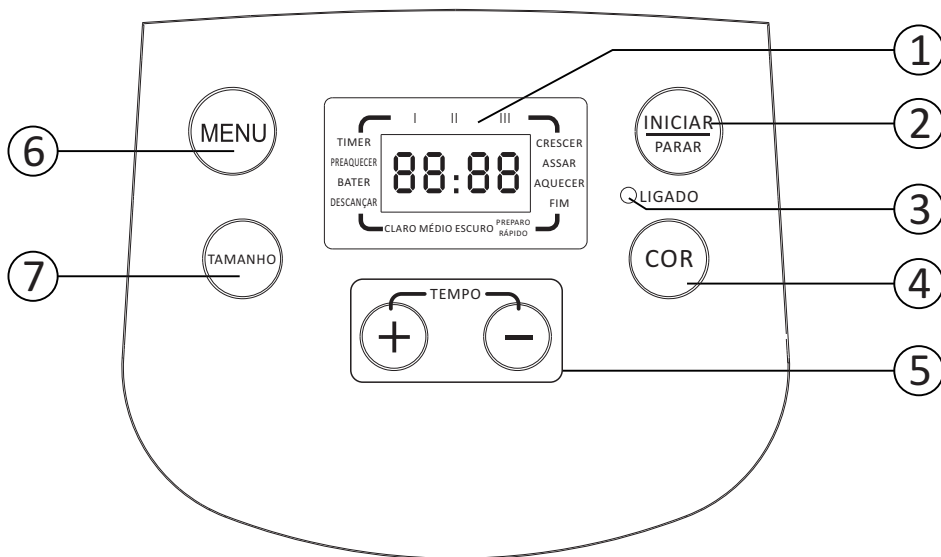
Sumário

Instruções importantes de segurança

•Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
•Após desembalar sua panificadora, manter o material da embalagem fora do alcance das crianças.
•Manter o produto fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver sendo utilizado ou quando ele ainda estiver quente. Dessa forma, evita-se queimadura.
•Não utilizar o produto ao ar livre.
•Não ligar a panificadora sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas.
•Para a proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o aparelho, o plugue, o cordão elétrico na água nem em outro líquido.
•Jamais deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa, possa por causa dele, tropeçar.
•Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação, não cobrir o aparelho com qualquer objeto durante seu funcionamento.
•Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
•Não utilizar a panificadora com cordão elétrico, plugue e outros componentes que estejam danificados. Não tentar desmontar nem consertar o produto. A substituição de alguma peça danificada somente será feita por meio de uma *Assistência Técnica Autorizada*.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Conhecendo sua panificadora

A panificadora é composta por um amplo *display* e por 6 botões de programação, conforme descrição abaixo:

1. *DISPLAY*: O *display* contém todas as informações para a programação da panificadora, tais como:

- A cor selecionada do pão: clara, média, escura.
- Tamanho do pão: I, II e III.
- Opção de programação selecionada: há 11 opções.
- Tempo em que o pão estará pronto em contagem regressiva. Exemplo: se o *display* indica 1:30, significa que o pão estará pronto em uma hora e trinta minutos.

2. INICIAR/PARAR: Utilizar este botão para ligar e desligar a panificadora. Para ligá-la basta um breve toque. Para desligá-la, pressionar o botão e manter pressionado até um sinal sonoro ser emitidoa.

3.LUZ INDICADORA: A luz vermelha acende quando o produto está ligado.

4.COR: Este botão serve para selecionar a cor do pão de preferência do usuário. Escolher as posições CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO. A seleção escolhida é mostrada na parte inferior do *display*.
A opção PREPARO RÁPIDO garante uma operação mais rápida e resulta em um pão de cor intermediária e de massa mais pesada, visto que o tempo de crescimento da massa é sacrificado.

5. PROGRAMAÇÃO ANTECIPADA FUNÇÃO *TIMER*: Utilizar esses botões para programar a hora em que o pão estiver pronto. Esta função retarda o preparo em até 15 horas. Utilizar os botões " + " para aumentar o tempo e " — " para reduzir o tempo de programação. Ler o capítulo "PROGRAMANDO COM O *TIMER*".

6.MENU: Tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas em preparo. A opção de programação muda a cada vez que o botão "MENU" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Francês é 2; Integral é 3.

7. TAMANHO: São três opções: I, II e III. A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "TAMANHO" é acionada.

Colocando e removendo a fôrma de pão

Inserção: colocar a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido horário até que ela fique na posição correta.
Remoção: remover a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido anti-horário, até que seja possível retirá-la.

NOTA: Utilizar luvas térmicas.

Ciclos de programação

São 11 as opções de ciclos que se pode escolher conforme indicado na receita:

1.PÃO NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h25min.

2.PÃO FRANCÊS: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h37min.

3.PÃO INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 4h.

4.PÃO DOCE: É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 3h27min.

5.ULTRA RÁPIDO: Indicado para preparo de pães rápidos de 600 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 1h20min.

6.RÁPIDO: Esta opção é ideal para o preparo de pães rápidos, conforme receita escolhida. Prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de 2h27min.

7.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 1h 22min. Deve ser utilizado fermento químico.

8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa em geral ou de pães que não serão assados na Panificadora. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

9.MASSA DE PIZZA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza que não serão assadas na Panificadora. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

10.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h05min.

11.ASSAR: Somente assa pão ou bolo em um tempo total de 1 hora.

Nota1: O tempo total descrito nos itens acima, são de pães de tamanho III.
Nem todas as opções estão disponíveis para todos os ciclos da panificadora. Ver a tabela na página seguinte.

Nota 2: Os tempos citados variam de acordo com TAMANHO e COR selecionados.

CICLO	SELEÇÃO DE COR	SELEÇÃO DE TAMANHO	SELETOR DE TIMER
1.Pão normal	SIM	SIM	SIM
2.Francês ou d'água	SIM	SIM	SIM
3.Integral	SIM	SIM	SIM
4.Pão doce	SIM*	SIM	SIM
5.Ultra rápido	NÃO	NÃO	NÃO
6.Rápido	NÃO	NÃO	NÃO
7.Bolo	SIM*	NÃO	NÃO
8.Massa	NÃO	NÃO	NÃO
9.Massa de Pizza	NÃO	NÃO	NÃO
10.Geléia	NÃO	NÃO	NÃO
11.Assar	NÃO	NÃO	NÃO

*Ciclos que não oferecem a opção "PREPARO RÁPIDO".

Cuidados antes da primeira utilização

•Retirar a fôrma da panificadora, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la.
•Lavar a fôrma e o batedor usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
•Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
•Untar a fôrma de pão, ajustá-la no compartimento interno pressionando-a ligeiramente e girar no sentido horário, até que ela fique encaixada.
•Ligar a panificadora por 5 minutos na opção 11 "ASSAR", conforme a seqüência abaixo:

1.Ligar o aparelho na tomada.

2.Pressionar o botão "MENU" até aparecer o número 11 (ASSAR) no *display*. O tempo desta programação é de 1h. Como a panificadora deverá funcionar por 5 minutos, desligá-la quando o *display* marcar 0:55, pressionando o botão *INICIAR/PARAR.*

3.Deixar o produto esfriar por 20 minutos e repetir novamente a operação.

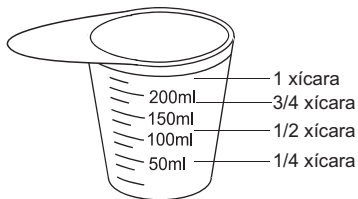
4.Após esfriar por 20 minutos, o produto estará pronto para utilização.

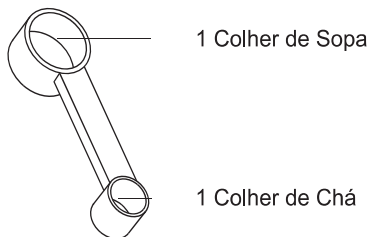
Nas primeiras utilizações poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Xícara(s)	Colher(es) Sopa	Colher(es) Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
-	-	1	3
-	-	1/2	1 1/2

INSTRUMENTOS MEDIDORES

Copo Medidor

Colher Medidora

ml	Xícara(s)
240	1
160	2/3
90	3/8

ATENÇÃO
Ao utilizar o copo medidor, atente à graduação na lateral do mesmo.
1 (uma) xícara equivale a *1 CUP.*

Utilizando sua panificadora

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1. As Peças - Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: aparelho, fôrma, batedor, instrumentos de medidas.

2. A Fôrma - Remover a fôrma da panificadora, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixar. Lavar a fôrma usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.

3. O Batedor - Encaixar o batedor na fôrma de assar. Não colocar a fôrma na panificadora. Os ingredientes devem ser postos na fôrma de assar ainda fora da panificadora para se evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno e a resistência.

ATENÇÃO: O batedor pode permanecer dentro do pão ao fim da receita, isso é um acontecimento normal. Retirar a peça do fundo do pão. Atentar para não descartar a peça junto com restos de pão.

4. As Medidas - Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas.

Ao medir ingredientes secos, o segredo para se obterem as quantidades exatas é não pegar a farinha diretamente com o copo. Encher o copo com uma colher, ultrapassando a altura da borda e bater com a colher do lado do copo para retirar as bolhas de ar que se formam dentro da farinha. Remover o excesso com uma espátula.

5. Os Ingredientes - Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na fôrma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:

- Primeiro, colocar os líquidos
- Em seguida, os sólidos
- Por último, adicionar o fermento

DICAS IMPORTANTES:

•Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.

•Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23ºC.

•O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo um "buraco" na mistura (massa). Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.

•Utilizar a panificadora em ambientes com temperatura entre 20ºC e 27ºC.

6. Preparando uma receita - Usar esta receita para fazer o primeiro pão com a panificadora. Medir os ingredientes com atenção.

Pão Branco Tradicional
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 gramas
1 3/8 xícara de água
11/2 colher (sopa) de margarina
11/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 xícaras de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

7. Colocando a fôrma na panificadora - Após colocar todos os ingredientes, ajustar a fôrma na panificadora, fixando-a e girando-a em sentido horário até encaixar. Fechar a tampa.

8. Programando - Quando ligar a panificadora à tomada, o *display* acenderá e emitirá um sinal sonoro.

Escolher o ciclo indicado na receita a ser preparada, no caso o ciclo "Normal". Pressionar o botão "MENU" até que o número correspondente ao ciclo recomendado na receita apareça no *display* (1 para esta receita).

Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão "TAMANHO" e escolher 900g (para esta receita).

Selecionar também a cor de preparo do pão, através do botão "Cor" (que determina a cor da casca: pão CLARO, MÉDIO, ESCURO OU PREPARO RÁPIDO) .

Pressionar o botão "INICIAR/PARAR". A panificadora vai começar a preparar o pão.

9. Início do preparo - Ao ligar a panificadora, ela iniciará o preparo. O *display* mostrará a contagem regressiva até o pão ficar pronto.

10. Durante o preparo - Nunca abra a tampa da sua panificadora durante o tempo de descanso e tempo de assamento do seu pão.

11. Término do preparo - Quando o pão estiver pronto será ouvido um sinal sonoro de um *bip* e o *display* mostrará 0:00.
Recomenda-se que se retire o pão logo depois de se ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. A panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.

Utilizando um pano ou luvas térmicas, segurar a fôrma virada para baixo e balançar até que o pão se solte.

ATENÇÃO: O batedor pode permanecer dentro do pão ao fim da receita, isso é um acontecimento normal. Retirar a peça do fundo do pão. Atentar para não descartar a peça junto com restos de pão.

12. Após o preparo - Deixar o pão descansar por aproximadamente 10 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da panificadora aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente. Depois de usar, retirar a panificadora da tomada.

Programando com o *Timer*

O *Timer* permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 15 horas. É ideal para se obter pão quentinho ao acordar ou ao voltar do trabalho. Para calcular o tempo, deve-se estar atento ao horário em que o pão ficará pronto. O *display* mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

1. Colocar todos os ingredientes na fôrma de assar. Para utilizar o *Timer*, é fundamental o usuário respeitar a ordem da receita:
- Primeiro, os líquidos
- Segundo, os ingredientes secos
- Por último, o fermento

2. Selecionar o ciclo indicado para sua receita (normal, francês, integral, etc.)

3. Selecionar a cor e o tamanho do pão

4. Calcular quantas horas faltam até a hora em que se deseja ter o pão pronto. Por exemplo, se agora são 22 horas e o cliente quiser o pão para as 7 horas, faltam 9 horas. Utilizando os botões de tempo, selecionar 9:00 no *display*.

5. Depois de programar o horário, não se esquecer de apertar o botão INICIAR/PARAR para ligar a Panificadora. Os dois pontos do *display* começarão a piscar e a Panificadora iniciará a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o *display* chegar a 0:00.

Dica: Em dias muito quentes, quando se utilizar o *Timer*, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça somente nas laterais.

ATENÇÃO:
•O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a panificadora começar a misturar os ingredientes. Fazer um pequeno furo na farinha e acrescentar o fermento dentro dele.
•Não utilizar o *Timer* para preparar receitas que contenham ingredientes que possam estragar em dias quentes, como leite e ovos.

Como acertar o ponto da massa

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa, a sua panificadora faz isso por você. O acerto do ponto da massa, porém, ainda é o segredo para se obterem os melhores resultados. Esses ajustes se fazem necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado. O usuário, então, deverá seguir as instruções abaixo para ajustar a consistência da massa:

•Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa da panificadora e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Se assim for, fechar a tampa e deixar a panificadora terminar o processo.
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da fôrma de assar. Acrescentar então uma colher (sopa) de farinha ou mais até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
•Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque ela está muito dura. Acrescentar 1 colher (chá) de água ou mais, até obter a consistência correta.

Cuidados especiais

Depois de usar a panificadora, deixá-la esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover a sujeira que possa ter caído. Usar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente para limpa-lá externamente.

Para limpar a fôrma de assar e o batedor, utilizar um pano úmido ou esponja macia. Depois de limpá-la, secá-la bem. Evitar molhar o eixo (na parte de baixo da fôrma de assar), pois ele pode oxidar. Nunca lavar a fôrma de assar na máquina de lava-louça.

Se surgirem problemas para remover o batedor da fôrma de assar, colocar água quente dentro da fôrma por aproximadamente 15 minutos. Isso irá soltar o batedor.

Falta de Energia Elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a panificadora estiver trabalhando, o usuário precisará seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:
•Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
•Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o *Ciclo Assar*.
•Caso falte luz por mais de 20 minutos, recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

Informativo

Diferença entre Fermento Químico e Fermento Biológico.

O fermento é um ingrediente muito utilizado na cozinha. Quando adicionado à massa, ocorrem diversos processos que acabam produzindo compostos gasosos. Estes gases expandem a massa e dão origem a pequenos buracos, que a torna macia.
A diferença entre os fermentos químico e biológico está em sua composição, sendo que o fermento químico é constituído basicamente de bicarbonato de sódio e o fermento biológico de fungos microscópicos vivos.
O fermento químico é responsável pelo crescimento das massas de bolo, que ocorre através de uma reação química durante o aquecimento. O gás carbônico é obtido no momento em que o bicarbonato entra em contato com líquidos ou quando são aquecidas.
O fermento biológico promove o crescimento das massas através da fermentação que ocorre antes do aquecimento. Os fungos alimentam-se da glicose da farinha e sua digestão produz, entre outras substâncias, gás carbônico que faz a massa crescer.

Dicas para um fermento fresco:

- Não bata o fermento no liquidificador, pois o atrito destrói as leveduras;
- Prefira comprar o produto próximo à data de utilização;
- Evite colocar o fermento próximo de cheiros fortes, já que o fermento absorve os odores facilmente;
- Por não conter conservantes, o fermento biológico é um produto sensível que necessita cuidados, principalmente no verão;
- Não congele o fermento biológico, pois temperaturas abaixo de zero danificam as células de levedura;
- Verifique sempre a validade do produto antes de sua utilização;
- Não misture o fermento diretamente com água ou sal;

Solucionando problemas

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Não consigo selecionar. O *display* mostra sempre 0:00.	Apertar e segurar o botão INICIAR/PARAR até que o *display* mostre 3:25
O *display* mostra "E01".	A temperatura interna da panificadora está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado.	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto a uma *Assistência Técnica Autorizada.*
A massa não mistura.	Verificar se o batedor foi encaixado corretamente na fôrma de assar.
O pão cresceu e depois abaixou.	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa.*
O pão está muito pesado.	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa*. Experimentar, também, outro fermento.
O pão cresceu muito.	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá.
O pão está muito escuro.	Reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá e selecionar a cor do pão em *Claro.*
A massa ficou crua.	Selecionar a função ASSAR por mais 30 minutos aproximadamente.